

Januar 2021

Ein Futtertipi für die Wildvögel

Autorin: Lisa Griesbach – Sozialpädagogin der GTO

Jedes Jahr fliegen viele unserer Wildvögel über den Winter in den Süden. Aber nicht alle. Diese Vögel brauchen auch im Winter ausreichend Futter!

Daher machte sich die GTO6 im Dezember auf und besuchte den „Bundgarten“ des Wasserburger Bund Naturschutzes. Mit Hilfe von Herrn Martl schlugen die Schüler*innen lange Stöcke aus den Büschen und banden diese zu einem Tipi zusammen. Zusätzlich schnitten und banden wir kleine Reisigbündeln und verdichteten so das Tipi, damit die Vögel einen Sichtschutz haben und sich in dem großen Futterhäuschen sicher fühlen! Futter hatten wir natürlich mitgebracht und füllten es in selbstgebaute Futterhäuschen. Mit diesen Futterhäuschen behängten wir das Tipi und streuten noch zusätzlich Apfelstücke auf den Boden. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und hilft sicher vielen Vögeln bei der Nahrungssuche!

Wer so fleißig gearbeitet hat, verdient auch eine Pause! Und so schlossen wir unser kleines Projekt mit einer Tasse Kinderpunsch im Bundgarten ab.



Praxisunterricht in Corona Zeiten - Ist das möglich?

Autorin: Anna Brei – Fachlehrerin EG

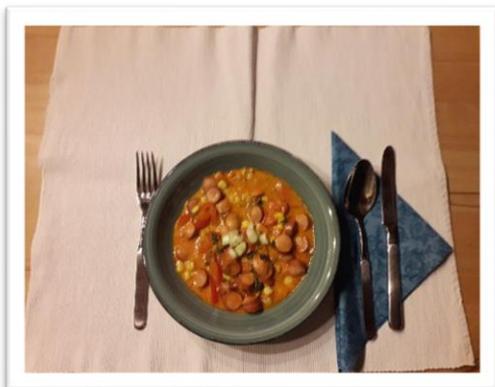
Unsere Schüler/-innen sollen nicht nur in den Kernfächern im Homeschooling beschult werden, sondern regulären Stundenplan abhalten ... dies beinhaltet auch den Praxisunterricht wie Soziales.



Voraussetzung ist:

- Eine anschauliche praxisorientierte Darstellung.
- Keine Überlastung der Schüler oder Überladung der Lerninhalte.
- Und eine machbare Praxisaufgabe für Zuhause.

Die Wahl der Medien fiel sehr schnell auf das Programm „Padlet“. Hier fand ich eine passende Plattform um die oben aufgelisteten Punkte unseren Schüler/-innen dementsprechend anzubieten. Nach anfänglichen Schwierigkeiten bekam ich von vielen Sozialen Schüler/-innen die Hausaufgaben und ihre gekochten Gerichte anhand von Bildern zugeschickt. Ich versuche meinen Schüler/-innen Feedback bezüglich ihrer Gerichte zu geben und bei Fragen bin ich im Chat erreichbar, um ihnen Hilfestellungen, wo benötigt, anzubieten. Voraussetzung ist natürlich auch der Wille des einzelnen Schülers und die Kooperation der Eltern, ohne diese würde es nicht gehen. Sie müssen den Schüler/-innen die Lebensmittel bereitstellen, die Küche überlassen und vor Ort den Schüler/-innen in der Küche zur Hand gehen, um evtl. Unfallgefahren zu vermeiden und vielleicht auch ihre Erfahrungen an ihre Kinder weiterzugeben. Danke dafür! Die Schüler/-innen sollen ihr bereits erlerntes Wissen über Hygiene, Arbeitsweisen, passende Arbeitsgeräte, und fachgerechte Lebensmittelzubereitung 1:1 zuhause anwenden. Praxisunterricht in Corona Zeiten ist möglich, wenn auch unter anderen Umständen. Was bei den Schülern/-innen letztendlich hängen bleibt, wird sich in der Zeit nach Corona zeigen.



(Bilder: Eva Altermann 7cM, Alexander Gütter 7b, Magdalena Wagner & Lamia Akin 8bM)

Not macht erfinderisch – und das Handy macht´s möglich!

Autorinnen: Stephanie Hinterstocker, Renate Blümlein-Lux - Fachoberlehrerinnen EG

Die Verordnung des Kultusministeriums für die **Projektprüfung in Pandemie-Zeiten** sieht leider vor, dass der arbeitspraktische Anteil in der bisherigen Form und auch die Bewertung dafür entfallen. Stattdessen beschreiben die Schüler*innen nun **„die Umsetzung einer gestellten Praxisaufgabe, die im Rahmen der Projektmappe bewertet wird“**.

Für den Fachbereich Soziales 9 und 10 heißt das, die Schüler*innen fit zu machen für die Dokumentation einer Kochaufgabe z.B. in Form von **Bildrezepten**.

Hier wird eine Zubereitung in die wichtigsten Einzelschritte zerlegt und jeder Einzelschritt fotografiert. Anschließend erstellt der Schüler ein Layout in Tabellenform, wo Bild und Text passend zueinander gebracht werden. Die Organisation Lebenshilfe e.V. nennt diese Form auch **„Rezepte in leichter Sprache“**.

Die ersten „Schritt für Schritt“- Anleitungen übten die Schüler der 10.Jgst. an einfachen Suppen und Grundrezepten, die mit wenigen Lebensmitteln zuzubereiten sind- auch wichtig in Corona-Zeiten. Dank der großzügigen Unterstützung der Eltern durfte zuhause gekocht werden, was gleichzeitig dazu beigetragen hat, dass die Kochkenntnisse nicht ganz in Vergessenheit geraten!

Gleiches gilt für die Schüler der 9. Klassen, die schon vor dem Lockdown erlernten, mit dem Handy eine Bildstrecke während der Zubereitung zu fotografieren.

Allerdings stellten sie diese Einzelbilder anschließend sogar zu einem **Video** zusammen. Mit Hilfe einer kostenlosen App lernten die Schüler die Bilder anzuordnen, zu beschriften und musikalisch zu untermalen. Wichtige Fachbegriffe, Gar- und Backzeiten durften nicht fehlen- ganz wie bei den professionellen DIY- Videos, die auf Youtube zu sehen sind.

Beide Varianten verlangen von den Schülern ein sehr strukturiertes und geordnetes Vorgehen: Schnell merkte der eine oder andere, dass ein wichtiges Bild vergessen worden war, ein Arbeitsgerät nicht bereitlag oder gleich zu Beginn vergessen wurde, überhaupt zu sagen, was es denn werden soll und die Zutaten zu nennen.

Auch hier macht Übung den Meister und wir freuen uns schon auf die Videos, die uns bald als Ergebnisse im Übungsprojekt 9 gezeigt werden.

Eines steht fest- die praktische Arbeit wurde dokumentiert- auf sehr moderne und anschauliche Weise!

Hier ein paar Beispiele. Demnächst mehr- und dann auch zu öffnen!



Tomatencremesuppe mit Croutons

Für die Suppe: 1 Zwiebel 1 Knoblauchzahn (optional) 1-2 EL Butter/Margarine oder Olivenöl 3 g/gH. EL Tomatenmark 700g Tomaten (aus der Dose) 800ml Gemüsebrühe 1g/est. TL Salz 1g/est. TL Zucker 1 TL Pizzateigwürz oder Oregano 100ml Sahne 2-4 Blätter Basilikum 1 kleine Petersilie oder 1-2 EL TK-Kräuter	Für die Croutons: 2 Scheiben Toastbrot 20g Margarine 1 Möhre 1 Zwiebel 2 EL Butter 1 TL Gemüsebrühe Pfeffer	
<p>1. Zutaten abmessen/ abwägen und Arbeitsgeräte bereitstellen.</p>	<p>2. Zwiebeln und Knoblauch häuten, fein würfeln bzw. Knoblauch pressen.</p>	<p>3. Öl in Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.</p>
<p>4. Gemüsebrühe bereitstellen, Tomatenlinsen öffnen.</p>	<p>5. Tomatenmark zufügen, mischen.</p>	<p>6. Dann die Dosen Tomaten und die Gemüsebrühe seitlich zugeben, Suppe 10 Min. abgedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen.</p>
<p>7. Toastbrot entenden, würfeln</p>	<p>8. Butter in einer Pfanne zerlassen, Brotwürfel goldbraun rösten, auf Küchenpapier entfeuchten.</p>	<p>9. Frisches Basilikum und Petersilie waschen, trocken schütteln, Säfte entleeren, fein hacken</p>
<p>10. Suppe vom Herd ziehen, pürieren und mit Sahne verfeinern, evtl. nachwürzen.</p>	<p>Suppe in Teller füllen, mit den Croutons und frischen Kräutern bestreut, servieren.</p>	

Soziales | Name: Tobias Glockshuber | Klasse: 10V2 | Datum: 21.1.2021

KARTOFFELSUPPE MIT ZUCCHINI-GERMOLATA

ZUTATEN:
 800g kochende Kartoffeln
 1 ELlauch
 1 Möhre
 1 Zwiebel
 2 EL Butter
 1L Gemüsebrühe
 Pfeffer

FÜR DIE KARTOFFELSUPPE

<p>1-TEIL PERSEUT Zutaten und Arbeitsgeräte vorbereiten (Töpfe, Pfanne, Suppenkelle, Kochlöffel)</p>	<p>2-TEIL PERSEUT Kartoffeln, Möhre und Zwiebel waschen, schälen und in Würfel schneiden</p>	<p>3-TEIL PERSEUT Lauch putzen, halbieren, waschen, anschließend in dünne Halbringe schneiden</p>
<p>4-TEIL PERSEUT Wasser erhitzen und Gemüsebrühe dazugeben</p>	<p>5-TEIL PERSEUT Butter in Topf erhitzen lassen, Lauch, Möhre & Zwiebel 2 min andünsten. Kartoffeln 2 min mitdünsten (schönen)</p>	<p>6-TEIL PERSEUT Gemüse mit Sahne übergießen und mit geschlossenen Deckel 15-20 min weichkochen.</p>

FÜR DAS ZUCCHINI-GERMOLATA

<p>7-TEIL PERSEUT Zucchini waschen, die Zehen abschneiden, würfeln</p>	<p>8-TEIL PERSEUT Chilischoten, Knoblauch, achselwärts durchschneiden & würfeln</p>	<p>9-TEIL PERSEUT Petersilie abwaschen, trocknen und fein hacken</p>
<p>10-TEIL PERSEUT Zitronen abwaschen, Schale abkratzen. Abz. Zitronen in Schüssel mit Olivenöl vermischen (mit Pfeffer & Salz mit abschlecken)</p>	<p>11-TEIL PERSEUT Überprüfen ob das Gemüse weich ist. Rindfleisch evtl. mit Sahne verfeinern.</p>	<p>12-TEIL PERSEUT Arbeitsplatz säubern, abspülen und Restfall entsorgen (Auf Teller legen)</p>

Anrichten: Die Kartoffelsuppe in Teller füllen und mit 1 EL Zucchini-Germolata verzieren (esst) passt ein kleines Kruentrot

Positiv-Denken der Klasse 7c im Lockdown und Distanzlernen zu Hause

Autorin: Regina Brandl– Lehrerin & Schüler*innen der 7cM

Es ist nicht leicht, so einsam zu Hause im Distanzlernen frohen Mutes zu sein. Mit einem psychologischen Trick versuchten die Schüler die Laune zu steigern. So wurden auch im Lockdown positive Situationen gesucht, auf die man sich freuen kann.

Frage 1: Was kann man trotz Lockdown Schönes machen?

- gemeinsam mit Familienmitglieder Gesellschaftsspiele spielen
- mit Freunden telefonieren
- mit Freunden videochatten
- in den Garten gehen
- gut kochen
- im Schnee stapfen und spielen, Schlitten fahren
- mit dem Hund spazieren gehen
- dem Papa in der Werkstatt helfen
- mit Papa zum Winterdienst fahren
- länger schlafen
-

Frage 2: Was ist im Lockdown sogar schöner als vor Corona?

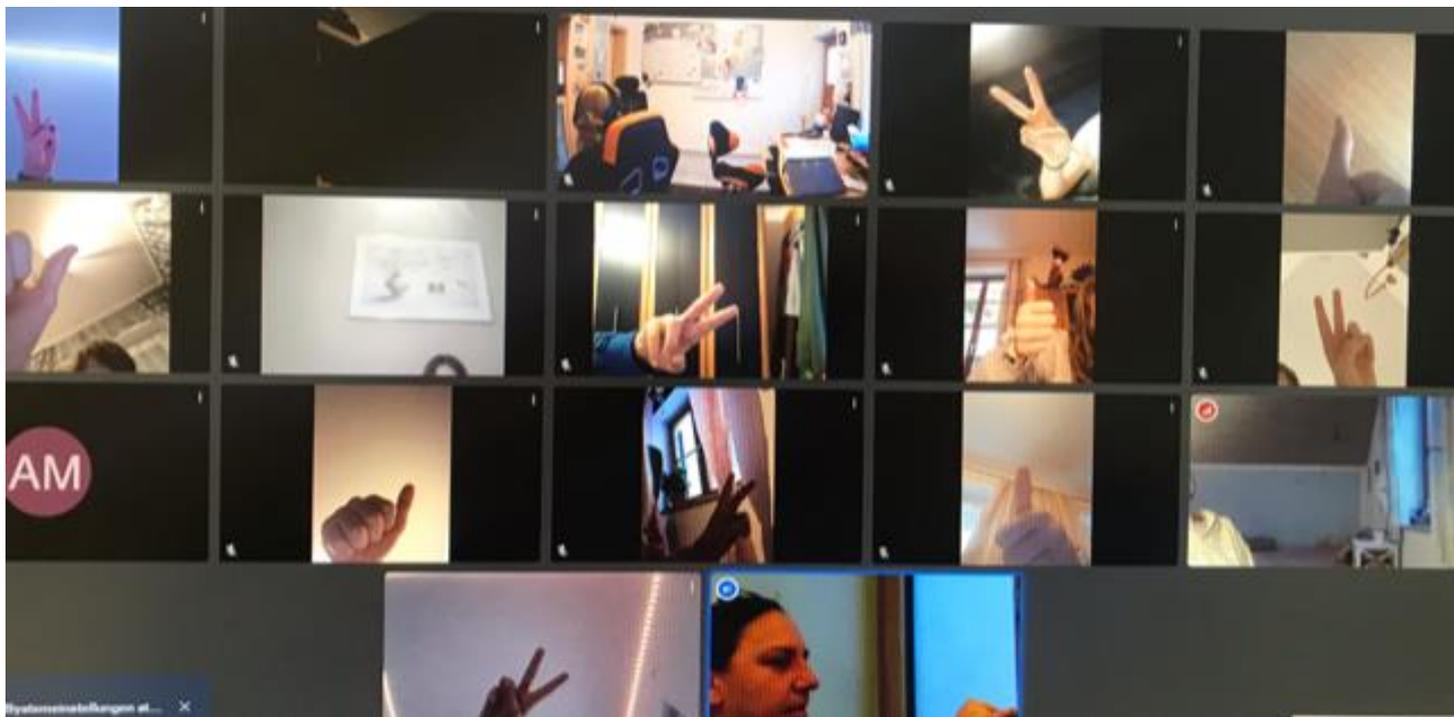
- mehr Zeit mit Mama, Papa und Geschwister
- Weihnachten mehr Zeit mit Eltern und Geschwister
- Sylvester war nicht so ein Krach und Gestank
- Schule daheim
- viel Zeit für sich selbst
- mehr Freizeit
- man muss zu bestimmten Leuten keinen Kontakt haben
-

Frage 3: Auf was freust du dich besonders „nach der Pandemie“?

- mit Freunden treffen
- wieder öfter Klettern gehen
- dass ich frei wieder alles machen kann
- ohne Maske einkaufen
- Shoppen gehen
- Fußball spielen
- überall hingehen/ Kino, Schwimmbad, Europark, Party...
- große Geburtstagsparty
- mit zum Einkaufen dürfen für Geburtstagsgeschenke
- ohne Maske sein

„Ich freu mich, dass ich ganz normal Reitunterricht nehmen darf, Freunde wieder wie gewohnt treffen kann und auch wenn ich es nie gedacht hätte, dass ich das sage, aber besonders freue ich mich, dass ich wieder ganz normal zur Schule gehen kann.“

Zitat einer Schülerin der 7cM



**DEN GEIST AUF SCHÖNES, POSITIVES LENKEN GIBT AUFTRIEB UND LEBENSFREUDE,
AUCH IN DIESEN ZEITEN!**
